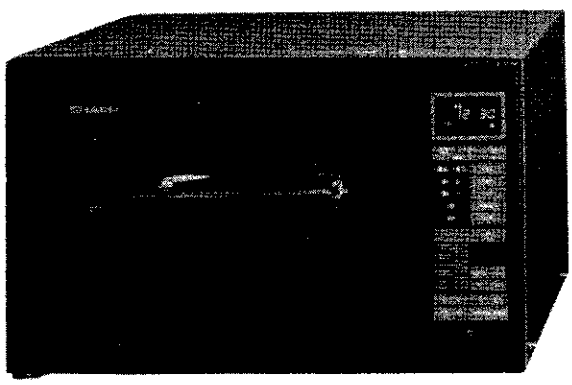
SHARP

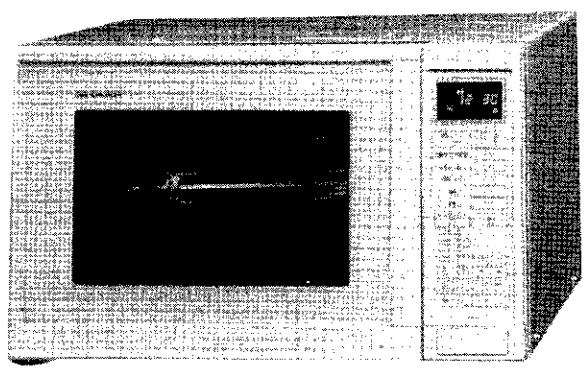
FOUR À MICRO-ONDES POUR CUISSON AU GRIL & À CONVECTION/TYPE INTÉGRÉ
FORNO A MICROONDE A GRIGLIA E CONVEZIONE/TIPO INCORPORATO
HORNO DE MICROONDAS, CONVECCION Y PARRILLA/TIPO EMPOTRADO

H-2

# R-7R50(B)/(W)



R-7R50(B)



R-7R50(W)


| | |
|---|---|
| **FRANÇAIS**<br>MODE D'EMPLOI | Page<br>**1/F-1** |
| **ITALIANO**<br>MANUALE D'ISTRUZIONI | Pagina<br>**23/I-1** |
| **ESPAÑOL**<br>MANUAL DE MANEJO | Pàgina<br>**45/S-1** |

Avertissement
Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

Avvertenza:
La mancata osservanza di queste instruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno e l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a portello aperto possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alle EN 55014, 02. 1987.

Advertencia
Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

Este aparato cumple las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

# — TABLE DES MATIERES —

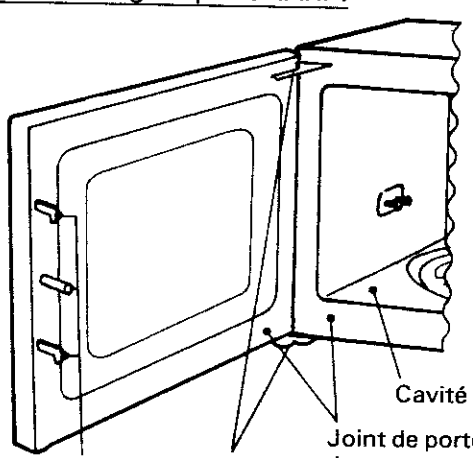

INSTALLATION ..... F- 2
PRECAUTIONS A OBSERVER ..... F- 3
LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR ..... F- 4
ACCESSOIRES ..... F- 5
MISE EN SERVICE ..... F- 6
Réglage de l'horloge ..... F- 6
Arrêt/Annulation ..... F- 7
Programmation d'une succession de modes de cuisson ..... F- 7
Contrôles ..... F- 8
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE ..... F- 8
Remarques préliminaires ..... F- 8
Messages apparaissant à l'affichage ..... F- 8
DECONGELATION SIMPLE ..... F- 9
CUISSON AUTOMATIQUE ..... F-10
FONCTIONNEMENT MANUEL ..... F-11
Cuisson par MICRO-ONDES ..... F-11
Cuisson par CONVECTION ..... F-12
Cuisson au GRIL ..... F-13
Cuisson COMBINEE ..... F-14
Cuisson à la ROTISSOIRE ..... F-15
Préchauffage du four ..... F-16
AUTRES FONCTIONS ..... F-17
Minuteur ..... F-17
Fonction "Minute Plus" ..... F-17
Mise en marche automatique du four ..... F-18
Touches Plus (▲)/Moins (▼) ..... F-19
ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... F-20
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR ..... F-21
FICHE TECHNIQUE ..... F-22

# INSTALLATION

1) Enlever tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four, ainsi que le film protecteur et les étiquettes de la porte du four et du panneau de commande.

2) Vérifier que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En particulier, s'assurer que:
   a) La porte n'est pas décalée ou faussée.
   b) Les charnières et loquets de sécurité de la porte ne sont pas cassés ou desserrés.
   c) Le joint de porte et la surface de contact du joint ne sont pas endommagés.
   d) L'intérieur du four et la porte ne présentent pas d'enfoncements produits par des chocs.

   En cas d'anomalie, ne pas mettre le four en service. Contacter le revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP.



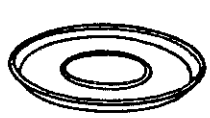

3) Ne pas placer le four à proximité d'une source de chaleur et de vapeur (four ordinaire, par exemple). Le hublot de porte devient très chaud pendant la cuisson; choisir un emplacement à au moins 80 cm au-dessus du sol, hors de portée des jeunes enfants.

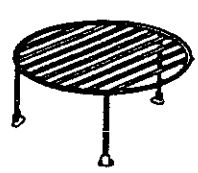
4) Le four est équipé d'une fiche 3 broches à brancher dans une prise murale standard (avec prise de terre). Par mesure de sécurité, choisir une prise murale facilement accessible pour pouvoir débrancher le four en cas d'urgence.
   Note: Pour monter le four dans un meuble de cuisine, il faut un cadre spécial en vente chez les revendeurs. Consulter le mode d'emploi de ce cadre ou se renseigner auprès du revendeur pour intégrer convenablement le four au meuble de cuisine.

5) Ne pas placer le cordon d'alimentation sous le four.

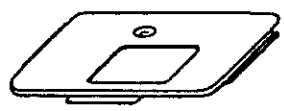
6) Le revendeur et le fabricant dégagent leur responsabilité en cas de dommages matériels ou de blessures imputables à un raccordement incorrect du four à l'alimentation. La tension de secteur doit être 220V, 50Hz.

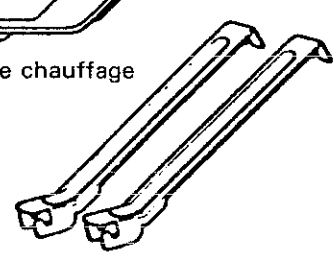
Vérifier que l'emballage contient tous les accessoires suivants:


Plateau tournant amovible

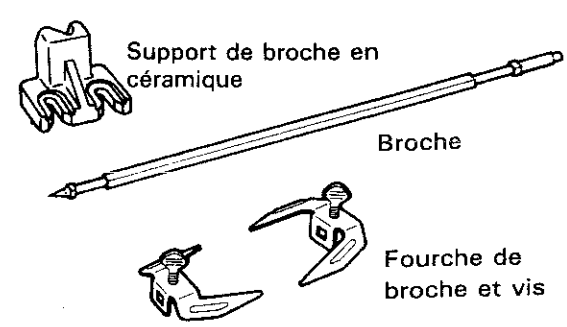

Trépied haut

Trépied bas


Réflecteur de chauffage


Manches à broche

Rôtissoire




Notices et autres documents
- Livre de recettes pour cuisson par convection et au gril
- Livre de recettes pour cuisson aux micro-ondes
- Mode d'emploi du four (allemand, néerlandais, anglais)
- Mode d'emploi du four (français, italien, espagnol)
- Etiquette aide-mémoire
- Carte de la Poste Fédérale Allemande (pour l'Allemagne seulement)

# PRECAUTIONS A OBSERVER

**Généralités**

1) **Contrôle d'aspect** — Ne pas utiliser ce four s'il présente des signes d'endommagement. Voir la rubrique 2) du chapitre INSTALLATION, page F-2.
2) **Porte** — Ne jamais faire fonctionner le four avec un objet pris entre le four et la porte.
3) **Plateau tournant** — Avant d'utiliser le four, vérifier que le répartiteur de chaleur est convenablement fixé dans le four (cf. REPARTITEUR DE CHALEUR, page F-20). Le support de plateau doit être en place et le plateau tournant bien centré sur le support.
4) **Ventilation** — Ne jamis obstruer les ouvertures de ventilation du four.
5) **Dépannage** — Ne pas tenter de régler ou de dépanner soi-même ce four. Faire appel à un dépanneur formé par SHARP.
6) **Fonctionnement à vide** — En mode cuisson par micro-ondes (y compris les modes cuisson combinée 1 et 2, la DECONGELATION SIMPLE et les PROGRAMMES AUTOMATIQUES), ne jamais mettre le four en marche sans aliment à l'intérieur. Le fonctionnement à vide risque d'endommager le four.
7) **Entreposage d'aliments** — Ne rien entreposer dans le four, même lorsqu'il est n'est pas en service.
8) **Rôtissoire** — Si les fourches de la broches sont très proches l'une de l'autre, il y a risque de formation d'un arc électrique entre les deux. Pour éviter cela, placer les fourches perpendiculairement et à une distance suffisante l'une de l'autre.
9) **Après utilisation du four** — Lorsqu'on vient d'utiliser le four en mode cuisson par CONVECTION, cuisson COMBINEE 1 ou 2, GRIL ou PROGRAMME AUTOMATIQUE, le ventilateur continue à fonctionner un certain temps pour refroidir l'appareillage électronique et mécanique.

**Ustensiles**

1) **Métaux** — NE JAMAIS utiliser des ustensiles métalliques autres que les accessoires fournis pour la cuisson à MICRO-ONDES. Les métaux réfléchissent les micro-ondes et il y a risque de formation d'arcs électriques.
   * L'usage de l'aluminium ménager est admissible dans certains cas (voir le livre de recettes). On devra toutefois veiller à ce que le papier d'aluminium ne puisse entrer en contact avec les parois du four, le plateau tournant ou le trépied.
   * En mode de cuisson COMBINEE, il est possible d'utiliser un ustensile métallique à condition de placer un isolant électrique thermorésistant (plat à tarte ou à pizza en Pyrex® ou en verre, assiette en porcelaine ordinaire) entre le récipient métallique et le plateau tournant ou le trépied. S'il y a maigré tout production d'un arc électrique, ne pas employer cet ustensile métallique pour la cuisson COMBINEE.
2) **Récipients à couvercle** — Enlever le joint du couvercle du récipent, ou le couvercle lui-même s'il est étanche. Si le récipient est hermétiquement fermé, la pression interne augmente et il y a risque d'explosion même après l'arrêt du four.
3) **Chauffe des liquides** — Pour faire bouillir de l'eau ou une préparation liquide, employer un récipient à large ouverture permettant l'échappement libre des vapeurs d'ébullition. Si l'ouverture du récipient est trop étroite, il se forme de grosses bulles qui éclatent en projetant du liquide bouillant même après l'arrêt du four. Pour éviter les éclaboussures et les brûlures, il est recommandé de placer une baguette de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide à porter à ébullition.
4) **Divers** — On trouvera des indications sur les ustensiles recommandés dans l'introduction du livre de recettes fourni avec le four.

**Aliments**

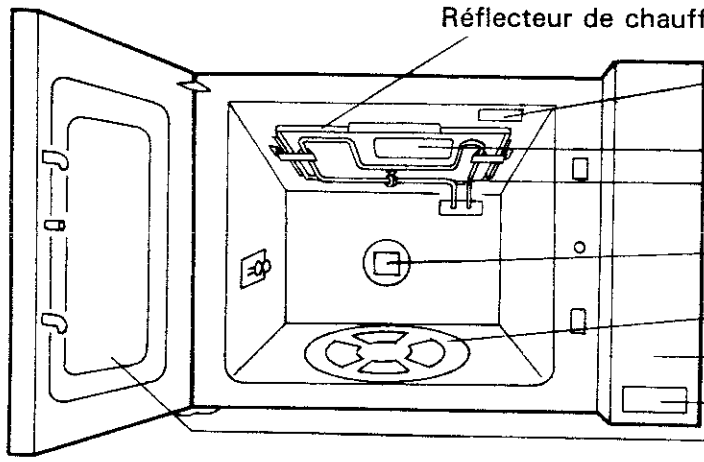
1) **Oeufs** — Ne pas faire cuire des oeufs dans leur coquille car la coquille risque d'éclater sous l'effet de la pression interne, même après l'arrêt du four. Ne pas réchauffer des oeufs cuits, à moins qu'il ne s'agisse d'oeufs brouillés ou sur le plat. Crever les jaunes avant de faire cuire des oeufs.
2) **Huile et graisse** — Ne pas chauffer l'huile ou la graisse à friture dans ce four. Il n'est pas possible d'en contrôler la température et il y a risque de surchauffe.
3) **Sucre** — Pour la cuisson des préparations très sucrées ou grasses (pudding, tarte anglaise, gâteau aux fruits, etc.), respecter scrupuleusement les instructions de cuisson car le dépassement du temps de cuisson conseillé risque de brûler l'intérieur du four et de l'endommager.

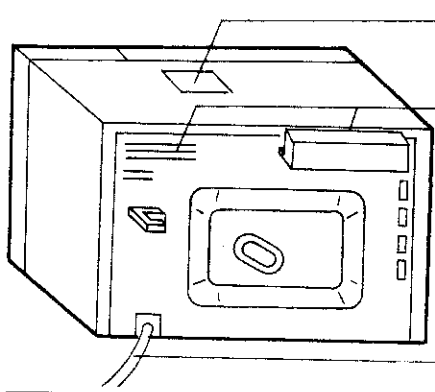
**Divers**

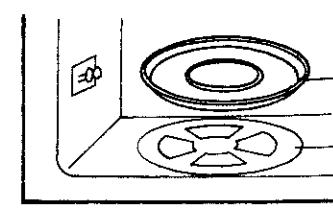
1) **Condensation** — L'humidité contenue dans certains aliments produit parfois un phénomène de condensation contre les parois et la porte du four. Cela n'est pas anormal. La condensation est en général moins abondante si l'aliment est couvert pendant la cuisson. Il arrive même que l'humidité suinte par le joint et l'encadrement de la porte du four. Cela est normal et n'est pas le signe d'une fuite de micro-ondes vers l'extérieur.
2) **Brûlures** — Pendant la cuisson par CONVECTION ou au GRIL ou la cuisson COMBINEE, le four devient très chaud. Ouvrir et fermer la porte en la saisissant par la poignée en plastique. Se munir de protections matelassées (gants de four, etc.) pour sortir le plat du four. Prendre garde de ne pas toucher l'élément chauffant du gril, le répartiteur de chaleur ou les parois du four.

FRANÇAIS

# LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR

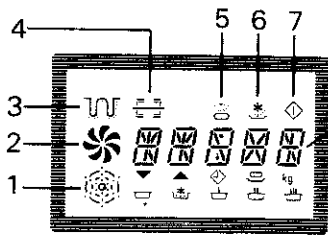

Réflecteur de chauffage
Eclairage du four
Répartiteur du guide d'ondes
Elément chauffant du gril
Elément chauffant par convection
Support du plateau tournant
Tableau des touches de commande
Bouton d'ouverture de la porte ( ▽ )
Porte




Poser le plateau tournant sur son support.

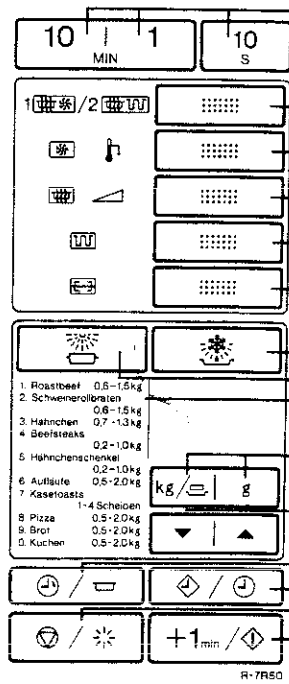
## Tableau de commande à touches à effleurement




Affichage numérique

Témoins de fonctionnement

1. Cuisson par micro-ondes et décongélation
2. Cuisson par convection
3. Cuisson au gril
4. Rôtissoire
5. Cuisson automatique
6. Décongélation simple
7. Cuisson en cours




Touches de réglage des TEMPS

Touche CUISSON COMBINEE

Touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE

Touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE

Touche CUISSON AU GRIL

Touche de commande ROTISSOIRE

Touche DECONGELATION SIMPLE

Touche CUISSON AUTOMATIQUE

AIDE-MEMOIRE en allemand

Touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE)

Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)

Touche MINUTEUR/PAUSE

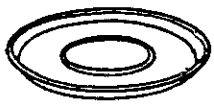
Touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE

Touche ARRET/ANNULATION

Touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE

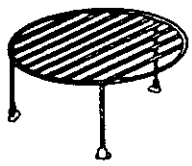
# ACCESSOIRES

## ■ PLATEAU TOURNANT



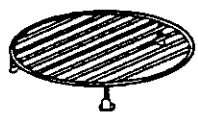
S'utilise dans tous les modes de cuisson. (En cuisson par CONVECTION, on peut poser le trépied haut sur le plateau tournant pour cuire en même temps deux plats superposés.)

## ■ TREPIED HAUT



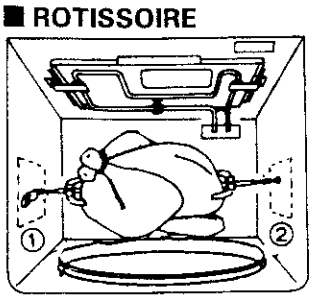
Pour la cuisson par CONVECTION sur de deux plats superposés et pour la cuisson au GRIL.

## ■ TREPIED BAS



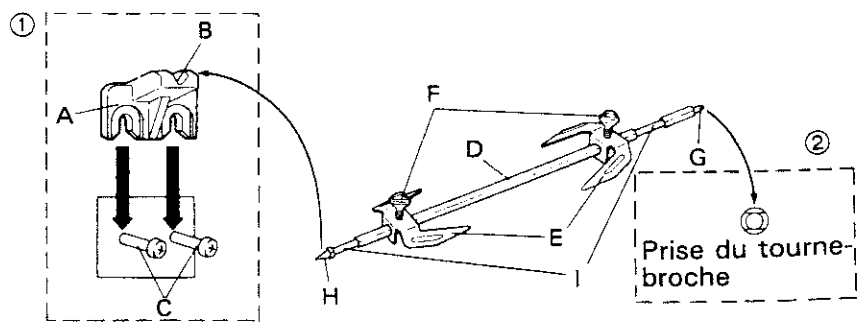
Pour le rôtissage ou le gratinage.

## ■ ROTISSOIRE



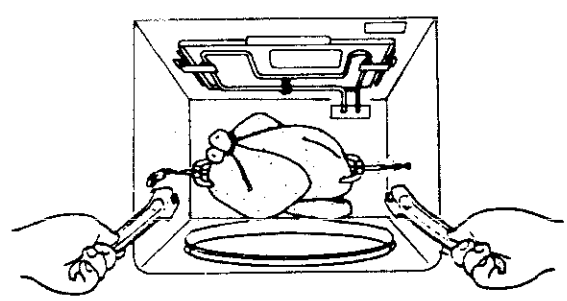

Très commode pour faire rôtir la viande et la volaille en la dorant uniformément sans qu'il soit nécessaire de la retourner en cours de cuisson.

EMBROCHAGE ET MISE EN PLACE DE LA BROCHE:

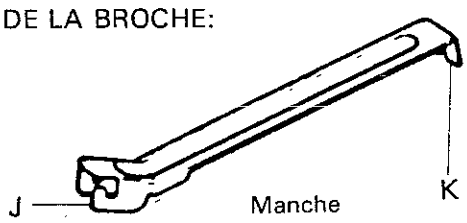



1. Mettre en place le support en céramique (A) sur les appuis (C) contre la paroi gauche du four.
2. Embrocher l'aliment bien au centre de la broche (D). Mettre en place les fourches (E) de part et d'autre de l'aliment et bien serrer les vis de blocage (F) des fourches.
3. Introduire l'extrémité (G) de la broche dans la prise du tourne-broche contre la paroi droite du four. Tourner la broche sur elle-même en poussant vers la droite pour qu'elle prenne bien sa place dans la prise du tourne-broche.
4. Poser l'autre extrémité (H) de la broche dans l'encoche du support en céramique (B).

NOTE: Faire tourner la broche d'un tour complet pour vérifier que l'aliment ne bute pas contre le plateau tournant car la broche risquerait de se décrocher du support en céramique.



DEPOSE DE LA BROCHE:




1. Saisir la broche par les extrémités (I) dans les crochets (J) des manches à broche. Commencer par soulever légèrement le côté gauche de la broche et sortir la broche du four, le côté gauche en premier.
2. Pour débrocher, maintenir l'aliment immobile au moyen d'une fourchette à viande et tirer la broche en la saisissant avec le crochet (K) du manche par l'une des extrémités (I).

NOTE:
LES PAROIS DU FOUR SONT TRES CHAUDES EN FIN DE CUISSON. PORTER DES GANTS MATELASSES POUR NE PAS SE BRULER EN DEPOSANT LA BROCHE.
LE SUPPORT EN CERAMIQUE NE SERT QU'A MAINTENIR LA BROCHE.
LORSQU'ON N'UTILISE PAS LA ROTISSOIRE, ENLEVER ET RANGER CE SUPPORT AVEC LES AUTRES ACCESSOIRES.

FRANÇAIS

# MISE EN SERVICE

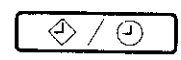
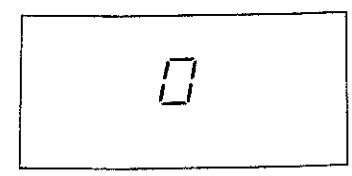
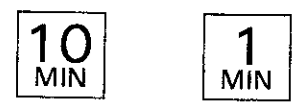
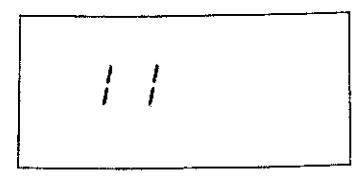
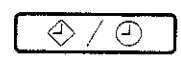
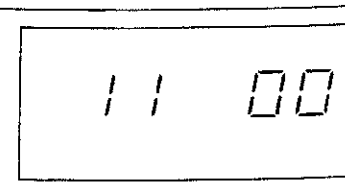
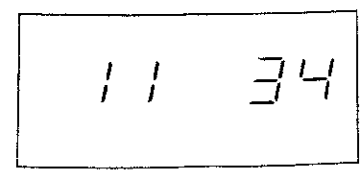
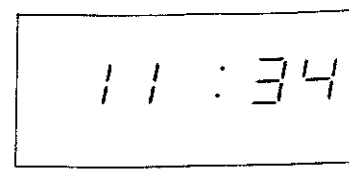
* Avant de mettre en marche, prenez la peine de lire entièrement ce mode d'emploi pour bien comprendre le fonctionnement du four.
* Il est indispensable d'effectuer les opérations ci-dessous avant de pouvoir utiliser le four. Nous recommandons de mettre l'horloge à l'heure pour que le four se mette en marche à l'heure souhaitée lorsque vous utilisez les automatismes.

1) Branchez le cordon d'alimentation.
   * L'affichage indique 88:88 en chiffres clignotants.
2) Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION.
   * L'affichage indique 1:00. Les touches du tableau de commande sont maintenant opérantes.

Vous pouvez alors alors mettre l'horloge du four à l'heure.

## Réglage de l'horloge

* Supposons qu'il soit 11 heures 34 (du matin ou du soir).

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez sur la touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE |  |  |
| 2. | Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et une fois sur la touche 1 MIN. |  10 MIN x 1 1 MIN x 1 |  |
| 3. | Appuyez de nouveau sur la touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE. |  |  |
| 4. | Appuyez trois fois sur la touche 10 MIN. et quatre fois sur la touche 1 MIN. | 10 MIN x 3 1 MIN x 4 |  |
| 5. | Appuyez encore une fois sur la touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE. | |  |

NOTES: 1. L'horloge du four a un cycle de 12 heures (1:00 à 12:59).
2. A la suite d'une panne de courant ou si le four à micro-ondes a été débranché, l'affichage indique 88:88 en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.

# Arrêt/Annulation

La touche [⊘/☼] (ARRET/ANNULATION) sert à:

1. Effacer les erreurs en cours de programmation.
2. Désactiver le minuteur.
3. Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyer sur la touche à deux reprises).

# Programmation d'une succession de modes de cuisson

Ce four peut être programmé pour cuire une préparation selon un enchaînement de modes de cuisson différents (MICRO-ONDES, CONVECTION, GRIL, cuisson COMBINEE). Vous pouvez par exemple programmer les séquences suivantes:

| | Première phase | Deuxième phase | Troisième phase | Quatrième phase |
|---|---|---|---|---|
| Exemple 1 | MOCRO-ONDES | MOCRO-ONDES | MOCRO-ONDES | MOCRO-ONDES |
| 2 | MOCRO-ONDES | PAUSE | MOCRO-ONDES | |
| 3 | MOCRO-ONDES | Cuisson COMBINEE | | |
| 4 | PRECHAUFFAGE | CONVECTION | CONVECTION | |
| 5 | PRECHAUFFAGE | Cuisson COMBINEE | | |
| 6 | Cuisson COMBINEE | GRIL | | |

Vous trouverez dans le livre de recettes des idées sur les possibilités offertes par cette fonction de programmation de plusieurs modes de cuisson successifs.

* Supposons que vous vouliez décongeler 1 kg de steak à four MOYEN-FAIBLE pendant 11 minutes, laisser reposer 11 minutes (pause) et décongeler encore 6 minutes à MOYEN-FAIBLE. (Retournez les steaks une fois après 5 minutes et une deuxième fois après 22 minutes.)

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches |
|---|---|---|
| 1. | Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et une fois sur la touche 1 MIN. | [10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1 |
| 2. | Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE. | [⊞ ◿] [⁞⁞⁞⁞⁞] x 4 |
| 3. | Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et une fois sur la touche 1 MIN. | [10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1 |
| 4. | Appuyez sur la touche MINUTEUR/PAUSE. | [◷/▭] |
| 5. | Appuyez six fois sur la touche 1 MIN. | [1 MIN] x 6 |
| 6. | Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE. | [⊞ ◿] [⁞⁞⁞⁞⁞] x 4 |
| 7. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE. | [+1min /◇] |

FRANÇAIS

## Contrôles

Horloge: Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou en mode minuteur, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche [⏻/✳] (MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Heure de mise en marche automatique:
Si vous avez programmé la mise en marche automatique du four, vous pouvez vérifier l'heure programmée en appuyant sur la touche [◈/⏲] (MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE). L'heure programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Température programmée:
En mode de cuisson par CONVECTION ou de cuisson COMBINEE, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche [✳] (CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Température dans le four:
Pendant le préchauffage du four, vous pouvez connaître la température atteinte en appuyant sur la touche [✳] (CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE). La température à l'intérieur du four reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche. Si la température est inférieure à 40°C, l'affichage indique [LO C]

# FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

## Remarques préliminaires

1. Consultez le livre de recettes qui contient des indications détaillés sur la préparation, les ustensiles à utiliser et la marche à suivre.
2. En indiquant le poids de l'aliment à cuire, arrondissez le chiffre à la centaine de grammes la plus proche. (Ainsi, pour 1,45 kg, vous indiquez 1,5 kg.)
3. Les automatismes sont prévus pour l'aliment à sa température normale. Par exemple, le poulet est considéré comme étant à la température du réfrigérateur et la pâte à gâteau à la température de la pièce.
4. Attention: Tous les programmes de cuisson automatique doivent être lancés alors que le four est froid.

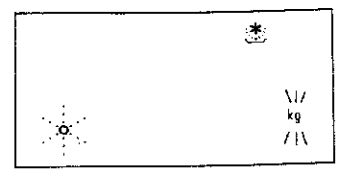
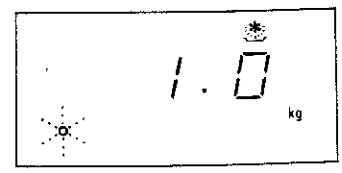
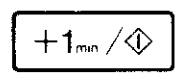
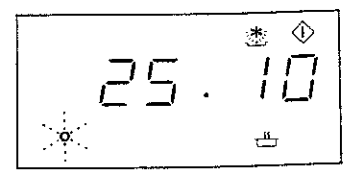
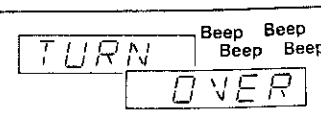
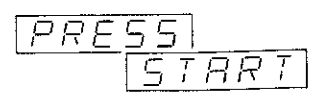
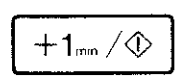
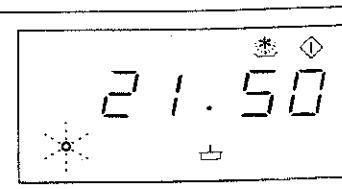
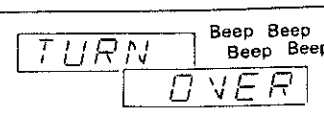
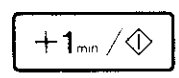
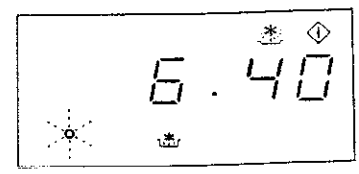
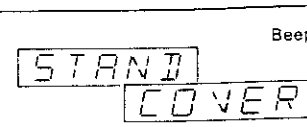
## Messages apparaissant à l'affichage

| Message | Sens du message | Opérations à effectuer |
|---|---|---|
| TURN OVER | Retourner l'aliment | Retournez l'aliment en suivant les indications du livre de recettes. |
| PRESS START | Mettre en marche en marche | Appuyez sur la touche [+1min/◈] (MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE). |
| STAND COVER | Réserver sous couvercle | Mettez en réserve sous couvercle comme indiqué dans le livre de recettes.<br>Un temps de mise en réserve après cuisson pour dissipation de la température interne de la viande améliore la qualité du mets. |
| STAND | Réserver | Mettez en réserve comme indiqué dans le livre de recettes.<br>Un temps de mise en réserve après cuisson pour dissipation de la température interne de la viande améliore la qualité du mets. |
| ERROR | Erreur | Le poids que vous avez indiqué est hors des limites de poids. Appuyez sur la touche [⏻/✳] (ARRET/ANNULATION) et retapez les instructions dès le début. |

# DECONGELATION SIMPLE

Pour décongeler de la viande dans ce four, il suffit que vous en indiquiez le poids.

* Supposons que vous vouliez décongeler 1,0 kg de steak.

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez sur la touche DECONGELATION SIMPLE. | |  |
| 2. | Appuyez une fois sur la touche kg/ NOMBRE. | |  |
| 3. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE. |  |  |
| 4. | | |  |
| 5. | Retournez la viande et refermez la porte du four. | |  |
| 6. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE. |  |  |
| 7. | | |  |
| 8. | Retournez la viande et refermez la porte du four. | | |
| 9. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE. |  |  |
| 10. | | |  |

L'affichage repasse à l'indication de l'heure qu'il est lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche [⊘/✳] (ARRET/ANNULATION).

# CUISSON AUTOMATIQUE

Pour la CUISSON AUTOMATIQUE d'un aliment, il vous suffit de choisir le mode de cuisson préprogrammé correspondant et d'indiquer le poids ou le nombre.

* Supposons que vous vouliez cuire 1,5 kg de rôti de boeuf.

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez une fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE. | x 1 | AC - 1 kg |
| 2. | Appuyez une fois sur la touche kg/ NOMBRE et 5 fois sur la touche g. | kg/ x 1 ; g x 5 | 1.5 kg |
| 3. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE. | +1min /⏀ | 29.40 |
| 4. | | | TURN OVER Beep Beep Beep Beep |
| 5. | Retournez la viande et refermez la porte. | | PRESS START |
| 6. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE. | +1min /⏀ | 7.20 |
| 7. | | | STAND COVER Beep |

L'affichage repasse à l'indication de l'heure qu'il est lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche ⏻/✳ (ARRET/ANNULATION).

NOTE: Après l'étape 3, suivez les indications apparaissant à l'affichage. (Voir la page F-8.)

# FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson.Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure qu'il est.

## Cuisson par MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 5 niveaux de puissance de chauffe par micro-ondes, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

| APPELLATION | | REGIME DE PUISSANCE | WATTS |
|---|---|---|---|
| FORT | (PLEINE PUISSANCE) | 100% | 750 |
| MOYEN-FORT | (ROTISSAGE) | 70% | 525 |
| MOYEN | (MIJOTAGE) | 50% | 375 |
| MOYEN-FAIBLE | (DECONGELATION) | 30% | 225 |
| FAIBLE | (RECHAUFFAGE) | 10% | 75 |
| PAUSE | (ATTENTE) | 0% | 0 |

Si vous dépassez le niveau de puissance souhaitée, continuez à appuyer sur la touche ▦ ◿(CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE) pour faire défiler de nouveau la série jusqu'au niveau voulu. Si n'effectue pas cette sélection du niveau de puissance, le four se règle automatiquement sur FORT. Pour faire une pause en cours de cuisson, appuyez sur la touche [◴/▭] (MINUTEUR/PAUSE). Cette fonction est sans effet tant que le cycle de cuisson n'a pas démarré.

* Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à four "MOYEN".

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez deux fois sur la touche 1 MIN. et une fois sur la touche 10 SEC. | [1 MIN] x 2 [10 S] x 3 | 2 30 |
| 2. | Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE. | ▦ ◿ [⋮⋮⋮⋮] x 3 | 2.30 |
| 3. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE. | [+1min /◈] | 2.30 |

NOTES: 1. L'ouverture de la porte du four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche [+1min/◈] (MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE); le compte à rebours reprend.

2. Si vous souhaitez une chauffe à four "FORT", il n'est pas nécessaire de faire le réglage du niveu de puissance par la touche ▦ ◿(CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE).

FRANCAIS

# Cuisson par CONVECTION

Vous avez le choix entre dix températures différentes pour le cuisson par convection (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

De la même manière que pour le réglage du niveau de puissance de la cuisson par micro-ondes, faire défiler à l'affichage la série des températures en appuyant sur la touche (CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE) jusqu'à apparition de la valeur souhaitée.

Il n'est généralement pas nécessaire de préchauffer le four.
Si la recette impose le préchauffage, procédez comme indiqué à la page F-16.

* Supposons que vous vouliez cuire un aliment à 200°C pendant 25 minutes.

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez deux fois sur la touche 10 MIN. et cinq fois sur la touche 1 MIN. | 10 MIN x 2 ; 1 MIN x 5 | 25 00 |
| 2. | Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE. | x 4 | 200C |
| 3. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE. | +1min / ⏀ | 25.00 |

# Cuisson au GRIL

Ce four permet de cuire les aliments au GRIL.

* Supposons que vous vouliez cuire au gril des steaks de boeufs pendant 11 minutes. (Retournez les biftecks après 8 minutes.)

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et une fois sur la touche 1 MIN. | 10 MIN x 1 ; 1 MIN x 1 | 11 00 |
| 2. | Appuyez sur la touche CUISSON AU GRIL. | [W] ; ⋮⋮⋮ | 11.00 |
| 3. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE. | +1min / ⏀ | 11.00 |

NOTE: Pour la cuisson au gril ordinaire, l'usage du trépied haut est recommandé.

FRANÇAIS

# Cuisson COMBINEE

Ce four permet la cuisson COMBINEE, c'est-à-dire l'utilisation simultanée de deux modes de cuisson différents, ce qui présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson. La température de convection et la puissance des micro-ondes sont réglables indépendamment pour adapter la cuisson à divers types d'aliments.

| SELECTION | PUISSANCE DES MICRO-ONDES | TEMPERATURE DU FOUR | ELEMENT CHAUFFANT DU GRIL |
|---|---|---|---|
| CUISSON COMBINEE 1 (MICRO-ONDES/CONVECTION) | 100% * | 250°C ** | Arrêt |
| CUISSON COMBINEE 2 (MICRO-ONDES/GRIL) | 100% * | — | Marche |

* Si vous voulez régler la puissance des micro-ondes:
- Appuyez sur la touche (CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE).

** Si vous voulez régler la température du four:
- Appuyez sur la touche (CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE).

* Supposons que vous vouliez cuire un gratin pendant 15 minutes en mode (CUISSON COMBINEE 1).

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et 5 fois sur la touche 1 MIN. | 10 MIN x 1 ; 1 MIN x 5 | 15 00 |
| 2. | Appuyez une fois sur la touche CUISSON COMBINEE. | 1 ; x 1 | 1<br>Une seconde plus tard<br>250C |
| 3. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE. | +1min / | 15.00 |

NOTE: En CUISSON COMBINEE, il ne faut pas superposer deux plats dans le four.

# Cuisson à la ROTISSOIRE

La rôtissoire permet de cuire uniformément une volaille d'un poids maximum de 2 kg, soit par simple cuisson au GRIL, soit en cuisson COMBINEE 2. Le mouvement du tourne-broche dispense d'arrêter périodiquement le four pour retourner l'aliment.

* Supposons que vous vouliez cuire une volaille pendant 28 minutes à la rôtissoire.

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. | 10 MIN x 1 | 10 00 |
| 2. | Appuyez deux fois sur la touche CUISSON COMBINEE. | 1/2 x 2 | 2 |
| 3. | Appuyez quatre fissur la touche 1 MIN. | 1 MIN x 4 | 4 00 |
| 4. | Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE. | x 3 | 4.00 |
| 5. | Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et 4 fois sur la touche 1 MIN. | 10 MIN x 1 ; 1 MIN x 4 | 14 00 |
| 6. | Appuyez sur la touche CUISSON AU GRIL. | | 14.00 |
| 7. | Appuyez sur la touche de commande ROTISSOIRE. | | 14.00 |
| 8. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE. | +1min / ◇ | 10.00 |

NOTES: 1. La broche ne sert que pour la cuisson à la ROTISSOIRE. Lorsqu'on n'utilise pas la ROTISSOIRE, enlever le support de broche.
2. Utiliser des gants matelassés pour ne pas risquer de se brûler contre les parois du four en déposant la broche.

ATTENTION: Le plateau tournant est immobile pendant la cuisson à la ROTISSOIRE.

FRANCAIS

# Préchauffage du four

Il n'est en général pas nécessaire de préchauffer. Toutefois, il est possible de préchauffer le four si vous souhaitez le faire pour certaines recettes spéciales.

**Préchauffage et cuisson**

Vous pouvez programmer le four en combinant préchauffage et cuisson.

* Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 220°C, puis cuire des biscuits à 200°C pendant 15 minutes.

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE. | x 3 | 220C |
| 2. | Appuyez une fois sur la touche 10 MIN. et 5 fois sur la touche 1 MIN. | 10 MIN x 1 ; 1 MIN x 5 | 15 00 |
| 3. | Appuyez deux fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE. | x 2 | 200C |
| 4. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.<br>Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 15 minutes. | +1min / ◇ | PRE- HEAT<br>220C |
| 5. | Ouvrez la porte, placez votre préparation dans le four et mettez en marche. | +1min / ◇ | 15.00 |

NOTE: Si vous voulez préchauffer à la même température que la cuisson ultérieure, vous pouvez omettre l'étape 3 de la marche à suivre ci-dessus.

**Préchauffage**

Il est possible de programmer uniquement le préchauffage du four.

* Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 230°C.

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches |
|---|---|---|
| 1. | Appuyez deux fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE. | x 2 |
| 2. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE. | +1min / ◇ |

NOTE: Pour régler la température, appuyez sur la touche (CUISSON PAR CONVECTION/REGLAGE DE TEMPERATURE) autant de fois qu'il faut pour faire apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.

# AUTRES FONCTIONS

## Minuteur

Le minuteur du four peut s'utiliser pour chronométrer les temps indépendamment du four. Ce minuteur est réglable jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.

* Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez trois fois sur la touche 1 MIN. | 1 MIN x 3 | 3 00 |
| 2. | Appuyez sur la touche MINUTEUR. | ⏲ / ▭ | 3.00 |

FRANCAIS

## Fonction "Minute Plus"

Cette fonction permet de prolonger le temps de cuisson sans refaire le réglage complet. Le temps de cuisson est prolongé d'une minute à chaque pression sur la touche [+1min /⏀] (MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE). Si le four est à l'arrêt, cette touche de fonction permet de le mettre en marche pour 1 minute en mode micro-ondes FORT.

* Supposons que vous souhaitiez réchauffer un aliment pendant 1 minute à four FORT.

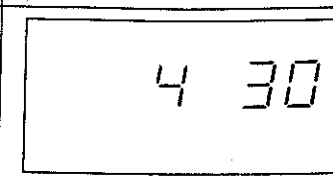
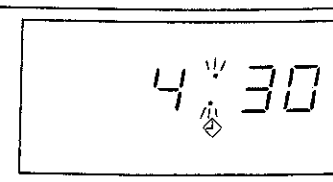
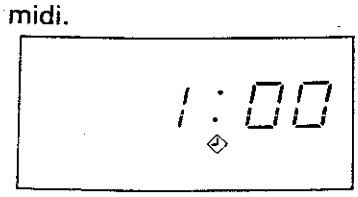
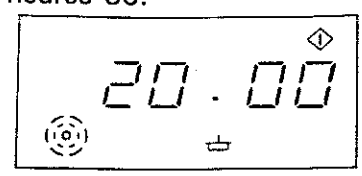
| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE. | +1min /⏀ | 1.00 |

NOTE: La fonction "Minute Plus" n'est opérante que pendant la cuisson, ou bien au cours de la minute qui suit la fermeture de la porte ou l'arrêt manuel du four par la touche [⏻ / ✳] (ARRET/ANNULATION).

# Mise en marche automatique du four

Vous pouvez programmer la mise en marche automatique du four à l'heure de votre choix.

* Supposons que vous vouliez cuire un ragoût par micro-ondes à four MOYEN pendant 20 minutes à partir de 4 heures 30 l'après-midi du même jour.
Avant de faire les réglages, vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez quatre fois sur la touche 1 MIN, et trois fois sur la touche 10 SEC. | 1 MIN x 4 ; 10 S x 3 |  |
| 2. | Appuyez sur la touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE. | ◇ / ◷ |  |
| 3. | Appuyez deux fois sur la touche 10 MIN. | 10 MIN x 2 | |
| 4. | Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES/REGLAGE DE PUISSANCE. | x 3 | |
| 5. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE. | +1min / ◇ | Affichage obtenue si vous faites cette programmation à 1 heure 00 de l'après-midi.  Le four se mettra en marche automatiquement à 4 heures 30.  |

NOTES: 1. Cette fonction de mise en marche automatique peut s'utiliser pour tous les modes de fonctionnement autres que CUISSON AUTOMATIQUE, DECONGELATION SIMPLE, MINUTE PLUS et MINUTEUR.

2. Pour annuler une mise en marche automatique après l'avoir programmée, il suffit d'appuyer à deux reprises sur la touche ⊗/✳ (ARRET/ANNULATION).

3. Il est possible de programmer un enchaînement de modes de cuisson différents (MICRO-ONDES, CONVECTION, GRIL, cuisson COMBINEE 1 ou 2) pouvant comportant jusqu'à 4 phases successives. (Voir page F-7.)

# Touches Plus (▲)/Moins (▼)

Les touches [▼ | ▲] (MOINS/PLUS) permettent de prolonger ou de raccourcir le temps de cuisson pour obtenir le degré de cuisson souhaité. Cette fonction est particulièrement commode pour la décongélation ou la cuisson automatique car elle évite de refaire une programmation complète simplement parce qu'on souhaite un temps de traitement légèrement plus long ou plus court que le temps standard.

* Supposons que vous vouliez cuire 1 kg de steak de boeuf (programme de CUISSON AUTOMATIQUE 4) et que vous aimiez les steaks "bien cuits".

| Etape | Description des opérations | Manipulation des touches | Affichage |
|---|---|---|---|
| 1. | Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE. | x 4 | AC-4 |
| 2. | Appuyez une fois sur la touche kg (NOMBRE). | x 1 | 1.0 kg |
| 3. | Vous voulez vos steaks "bien cuits": Appuyez sur la touche PLUS. | | 1.0 kg |
| 4. | Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE. | | 14:30 |

NOTE: Tant que la DECONGELATION SIMPLE ou la CUISSON AUTOMATIQUE n'a pas commencé, vous pouvez annuler ou changer votre réglage de degré de cuisson:

- Pour annuler la sélection touche ▲ (PLUS) ou ▼ (MOINS), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
- Vous avez appuyé sur la touche ▲ (PLUS) au lieu de la touche ▼ (MOINS). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche ▼ (MOINS).
- Vous avez appuyé sur la touche ▼ (MOINS) au lieu de la touche ▲ (PLUS). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche ▲ (PLUS).

La sélection du degré de cuisson par les touches PLUS et MOINS est possible tant que vous n'avez pas appuyé sur la touche [+1min/◇] (MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE) pour mettre le four en marche.

FRANCAIS

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NE PAS UTILISER LES PRODUITS VENDUS DANS LE COMMERCE POUR LE NETTOYAGE DES FOURS CAR CERTAINS SONT TRES DECAPANTS OU ABRASIFS. LES TAMPONS DE RECURAGE RISQUENT DE RAYER ET TERNIR LE TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDES ET LES PEINTURES DU FOUR A MICRO-ONDES.

**Extérieur du four**

Nettoyer l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincer pour éliminer l'eau savonneuse et sécher avec un chiffon doux.

**Tableau des touches de commande**

Tenir le tableau des touches de commande toujours propre car la présence d'impuretés rend les touches à effleurement moins sensibles. Avant le nettoyage, ouvrir la porte du four pour désactiver les touches. Frotter doucement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne pas mouiller trop abondamment. Ne jamais employer de détergent chimique ou de produit abrasif qui risquerait d'attaquer le revêtement des touches et de les rendre insensibles.

**Intérieur du four**

1) A l'exception de la paroi arrière, les parois du four sont en acier inoxydable. Les éclaboussures et coulures s'enlèvent facilement en frottant avec une chiffon doux ou une éponge pendant que le four est encore tiède. Si les taches résistent à un simple essuyage, employer de l'eau savonneuse et rincer à l'eau chaude.
2) La paroi arrière du four est auto-nettoyante, c'est-à-dire qu'elle a reçu une finition spéciale sur laquelle les impuretés sont éliminées par oxydation pendant la cuisson. Les détergents et les poudres abrasives en vente dans le commerce risqueraient d'endommager cette finition. En cas de besoin, essuyer simplement la paroi arrière avec une serviette de papier, avant que les éclaboussures ne durcissent, pendant que le four est encore tiède.
3) Il arrive que, surtout si on cuit au four des viandes très grasses, cette paroi auto-nettoyante se salisse. Nous recommandons dans ce cas de faire fonctionner le four à vide en mode convection à 250°C pendant 30 minutes pour porter l'effet auto-nettoyant à son maximum.
4) Après chaque utilisation, essuyer le répartiteur du guide d'ondes dans la voûte du four avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures.
5) Après chaque utilisation pendant que le four est encore tiède, essuyer le joint et l'encadrement de porte pour éviter une accumulation de dépôts graisseux et autres coulures nuisible à la fermeture hermétique de la porte.
   La présence d'impuretés sur le joint et l'encadrement de porte peut être à l'origine de fuites de micro-ondes à l'extérieur du four.

**Plateau tournant et support de plateau**

Il est souhaitable d'enlever de temps à autre le plateau tournant et son support pour les laver et nettoyer le fond du four. Laver le plateau tournant et son support dans l'eau savonneuses, rincer et sécher avec un torchon doux. Ces pièces peuvent être lavées sans inconvénient dans un lave-vaisselle.

**Porte**

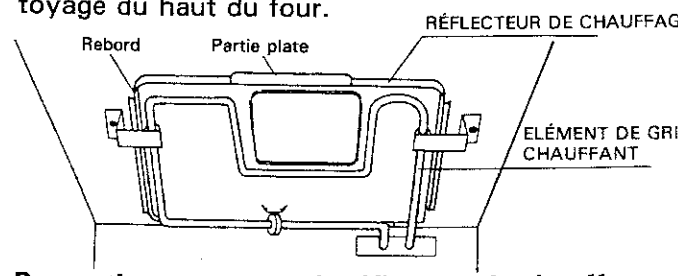
Essuyer fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou coulures.
En particulier, le joint et l'encadrement de porte doivent être toujours propres pour éviter que des dépôts d'impuretés ne gênent la fermeture hermétique de la porte. Si la porte ferme imparfaitement, il y a risque de fuite de micro-ondes vers l'extérieur du four.

**Broches, fourches de broches et support de broche en céramique**

La broche et ses fourches en acier plaqué, ainsi que le support de broche en céramique, peuvent être lavés sans inconvénient à l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

**Réflecteur de chauffage**

Le réflecteur de chauffage doit être retiré régulièrement pour le nettoyer et pour permettre le nettoyage du haut du four.

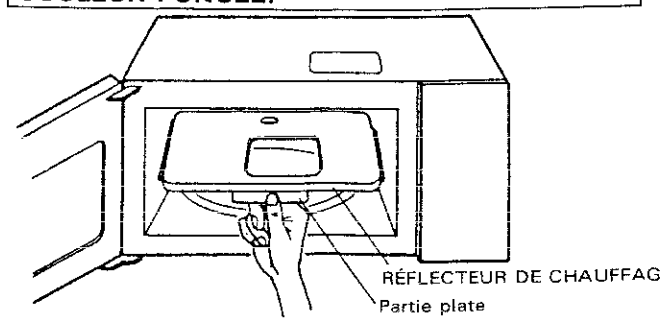



**Pour retirer et nettoyer le réflecteur de chauffage:**
Soulever légèrement le réflecteur au-dessus de l'élément de chauffage du gril, puis le faire glisser vers l'avant et hors de la cavité du four. Laver le réflecteur de chauffage et le haut du four avec de l'eau savonneuse douce et essuyer avec un chiffon doux et sec. Le réflecteur de chauffage est garanti lave-vaisselle.

**Pour installer le réflecteur de chauffage:**
L'orienter de sorte que l'ouverture rectangulaire soit sur la droite et le rebord vers le bas (il est impossible d'installer le réflecteur à l'envers). Faire glisser le réflecteur de chauffage sur l'élément de chauffage du gril et vérifier qu'il tombe correctement en place.

**Attention:**

1. **L'élément de chauffage du gril ne peut pas être enlevé.**
2. **VÉRIFIER QUE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE DU GRIL ET LE RÉFLECTEUR DE CHAUFFAGE ONT COMPLÈTEMENT REFROIDIS AVANT DE LES TOUCHER. L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE DU GRIE PEUT ÊTRE CHAUD MÊME S'IL EST DE COULEUR FONCÉE.**



# AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un dépanneur, commencez par effectuer vous-même les vérifications suivantes:

1. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte ? OUI ____ NON____

2. Placez une tasse pleine d'eau dans le four et refermez la porte. (La lampe d'éclairage doit du four doit être éteinte si la porte est bien fermée). Programmez le four en cuisson par micro-ondes pendant 2 minutes sur (FORT).

   [+1min /◇] x 2

   A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle ? OUI ____ NON____

   B. Le ventilateur tourne-t-il ? OUI ____ NON____
   (Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.)

   C. Le plateau tournant tourne-t-il ? OUI ____ NON____
   NOTE: Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Cela n'a pas d'importance.

   D. Au bout des deux minutes, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il ?
   OUI ____ NON____

   E. L'eau dans le four est-elle chaude ? OUI ____ NON____

3. Ressortez la tasse du four.
   Mettez en place le support de broche en céramique et la broche (avec ses fourches) (Voir la page F-5).
   Refermez la porte. Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.
   Touches à utiliser:

   [1 MIN] x 3 [⁂] [⁂] x 5 [+1min /◇]

   A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle ? OUI ____ NON____

   B. Le ventilateur tourne-t-il ? OUI ____ NON____
   (Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.)

   C. La broche tourne-t-elle ? OUI ____ NON____
   NOTE: La broche tourne indifféremment vers l'avant ou vers l'arrière. Le plateau tournant est immobile pendant la cuisson à la ROTISSOIRE.

   D. Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud ? OUI ____ NON____

4. Programmez le four pour une cuisson au GRIL avec tourne-broche (ROTISSOIRE) pendant 3 minutes.

   [1 MIN] x 3 [⁂] [⁂] [+1min /◇]

   A. Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant est-il rouge indandescent ? OUI ____ NON____

Après cet essai de fonctionnement de la ROTISSOIRE, ressortez du four la broche (avec ses fourches) et le support de broche en céramique.

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", votre four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un service de dépannage agréé par SHARP en précisant la nature de cette anomalie.

FRANÇAIS

# FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| Alimentation électrique: | 220V, 50 Hz, monophasé |
| Fusible: | Fusible temporisé 16A |
| Consommation électrique: | |
| Micro-ondes: | 1,35 kW |
| Convection: | 1,35 kW |
| Gril: | 2,65 kW au maximum |
| Cuisson combinée: | 2,65 kW |
| Puissance de sortie: | |
| Micro-ondes: | 750 W (CEI 705) |
| Elément de chauffant par convection: | 1,3 kW |
| Elément chauffant du gril: | 1,3 kW |
| Fréquence micro-ondes: | 2450 MHz |
| Dimensions extérieures: | 520 mm (L) x 341 mm (H) x 465 mm (P) |
| Dimensions de la cavité: | 340 mm (L) x 206 mm (H) x 350 mm (P) |
| Volume de la cavité: | 24,5 litres |
| Uniformisation de la cuisson: | Par plateau tournant ($\phi$330 mm) |
| Poids: | 26 kg environ |